

BEP ALIMENTATION

Dominante BOULANGER

SUJET N° 6

Session 2010		Code :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger			
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle			
Type SUJET N°6	Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/4

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

→ **1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
5	Pains (dont 2 de polka)	550 g
10	Baguettes (dont 2 épis)	350 g
6	Bâtards	400 g
12	Petits pains (2 formes)	75 g
Conditions de fabrication :		Type de pétrissage : Libre
Farine type 55 ou 65		Taux d'hydratation : 61 % (correction éventuelle pour le pétrissage)

→ **2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
1 kg de farines	Pain de campagne	Pièces à 400 g (2 formes différentes)
1 kg de farine	Pain complet	Pièces à 400 g

➤ Réaliser un décor libre sur plaque (0,400 kg de pâte fournie par le centre)

→ **3- VIENNOISERIES**

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée	(À partir de 1 kg de farine) 16 croissants et 16 pains au chocolat

TRAVAIL À FAIRE

1- Établir la fiche technique relative à la commande.

2- Réaliser la production :

- Des pains de consommation courante,
- Des pains spéciaux et le décor en thème libre,
- Des viennoiseries.

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2010
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	2/4

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en kg)		
Quantité de farine (en kg)		
Quantité d'eau (en l)		
Levure	Dosage	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage	
	Quantité (en g)	
Améliorant (facultatif)		
Dosage/quantité		

Température de base (en °C)	
Température du fournil (en °C)	
Température de la farine (en °C)	
Température de l'eau (en °C)	
Durée du pétrissage/ 2 ^{ème} Vitesse (mn)	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Complet
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	complet
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{ème} Vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée
Ingrédients	Dosage en g

Fabrication de :	Pâte Levée Feuilletée	
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2010
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3/4

ORGANIGRAMME DE FABRICATION (facultatif)

	h				h				h				h				h				h				h			
Pain courant																												
Spécial 1																												
Spécial 2																												
Pâte levée feuilletée																												
Décors																												

P ou en bleu : les pétrissages
 M ou en jaune : les manipulations
 C ou en rouge: les cuissens

Cuisson entre..... et.....

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2010
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4/4